SINCE 1908

CREMALATTE

Typ / Type / Tipo 869

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User Manual
Gebruiksaanwijzing

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Cremalatte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Motorbasis noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten die Motorbasis bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füssen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen, sauberen und trockenen Untergrund, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche, stehen. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb den Milchaufschäumer nie in Nähe einer Tischkante benutzen. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
6. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
7. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
8. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz

eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

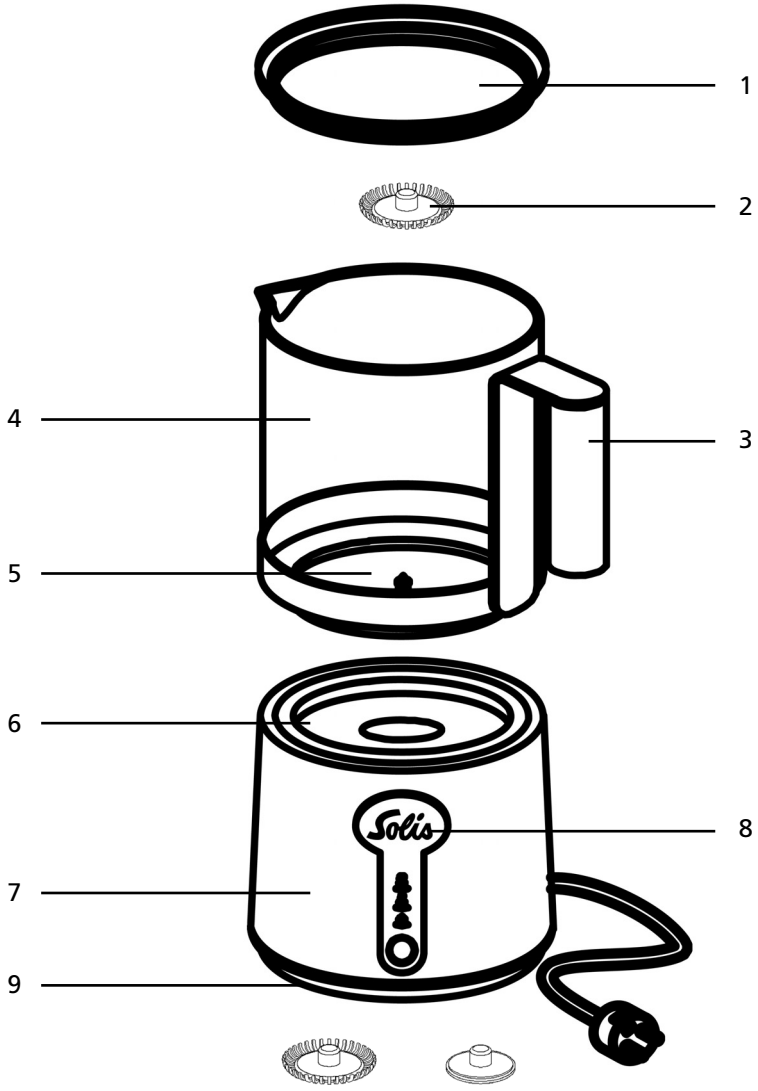
10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
11. Milchaufschäumer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit haben überprüfen lassen.
13. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).
14. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
16. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
17. Benutzen Sie den Solis Cremalatte nur zum Aufschäumen oder Verrühren bzw. Erhitzen von Milch oder Kakao/Schokolade.
18. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Gerät nie mit leerer Glaskanne oder ohne Glaskanne einschalten. Unsachgemässer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
19. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
20. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
21. Prüfen Sie Ihren Milchaufschäumer vor jedem Gebrauch.
22. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
23. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen, auch Kinder, dürfen den Milchaufschäumer nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicher-

heit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden.

24. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
25. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, ausser sie werden von einer erwachsenen, für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
26. Kinder dürfen nicht mit dem Milchaufschäumer spielen. Verpackungsmaterial inkl. Plastikbeutel von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr!
27. Das Gerät während des Gebrauchs von Kindern fernhalten – die Milch und die Milchkanne sowie die Heizplatte werden sehr heiss! Deshalb während und kurz nach dem Gebrauch weder die Heizplatte noch die Glaskanne bzw. deren Boden berühren. Kanne nur am Griff anfassen!
28. Das Gerät ist mit einem Sicherheits-System ausgestattet: Der Milchaufschäumer funktioniert nur, wenn die Glaskanne korrekt auf der Heizplatte platziert ist. Der Rühreinsatz muss sich auf dem Stift in der Kanne befinden.
29. Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
30. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich die mitgelieferte Glaskanne mit Deckel, sowie die mitgelieferten Rühreinsätze. Falsches Zubehör kann zu Stromschlag, Brand- oder Personenschäden führen sowie das Gerät selbst beschädigen!
31. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinandernehmen, zusammenbauen oder reinigen, schalten Sie das Gerät immer mit der EIN/AUS-Taste aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Rühreinsatz komplett zum Stillstand gekommen ist. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ziehen Sie bitte ebenfalls den Netzstecker.
32. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Anwendungen immer abkühlen.
33. Seien Sie während des Milchaufschäumens immer vorsichtig – Finger, Hände, Haare, Kleidung, Schmuck und Küchenutensilien niemals in die Nähe der beweglichen Rühreinsätze bringen. Während der Benutzung nicht mit Gegenständen in der Glaskanne hantieren.
34. Deckel während des Betriebs immer geschlossen halten. Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurz nach – aus diesem Grund Deckel erst nach dem Stillstand öffnen!

35. Die Glaskanne darf nicht auf einer normalen Herdplatte benutzt werden.
36. Auf die Heizplatte darf nur diese mitgelieferte Glaskanne gestellt werden, niemals andere Gefässe, Töpfe, Pfannen etc. darauf stellen.
37. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
38. **Achtung:** Die Kanne besteht aus Glas. Bei Glasbruch darauf achten, dass Sie sich nicht verletzen und die Kanne keinesfalls weiter verwenden!
39. Halten Sie das Gerät sauber. Vor der Reinigung und Aufbewahrung immer erst Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ dieser Anleitung.
40. Vor der ersten Inbetriebnahme, alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber bzw. Etiketten entfernen und die Glaskanne, die Rühreinsätze und den Deckel in warmem Spülwasser mit einem weichen Spüllappen spülen. Beachten Sie dazu die Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf S.13 dieser Anleitung.

▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



Rühreinsatz mit Zahnung
zum Aufschäumen von Milch

Rühreinsatz ohne Zahnung
zum Verrühren der Milch

1 Deckel

2 Rühreinsatz
mit Zahnung zum Aufschäumen von Milch

3 Griff der Glaskanne

4 Glaskanne
mit Füllhöhe-Anzeige (MIN- und MAX-Markierung)

5 Kannenboden
mit Aufnahmestift der Rühreinsätze

6 Heizplatte
mit Sicherheitsschalter und Temperaturfühler

7 Motorbasis

8 Bedienfeld
mit Display und berührungsempfindlicher Funktionswahltaste

9 im Geräteboden:
Rühreinsatz ohne Zahnung und Ersatz-Rühreinsatz mit Zahnung

DIE WÄHLBAREN FUNKTIONEN IHRES SOLIS CREMALATTE

für die Zubereitung von heisser Schokolade / Kakao
(Erwärmung auf ca. 70°C)

für die Erwärmung und das Aufschäumen von Milch
(Erwärmung auf ca. 60°C)

für das Aufschäumen von Milch bzw. Verrühren von Milch mit Schokolade- / Kakaopulver ohne Erwärmung
(kalt)

SIE KÖNNEN 5 ZUBEREITUNGSMETHODEN WÄHLEN

Zubereitung	Einsatz	Funktionswahl
warmer Milchschaum	Rühreinsatz mit Zahnung	
kalter Milchschaum	Rühreinsatz mit Zahnung	
Milch erwärmen ohne Aufschäumen	Rühreinsatz ohne Zahnung	
Heisse Schokolade ohne Aufschäumen	Rühreinsatz mit/ohne Zahnung	
Kalte Schokolade ohne Aufschäumen	Rühreinsatz mit/ohne Zahnung	

DIE FÜLLHÖHE-ANZEIGE AUF DER GLASKANNE

- 350 ml (MAX) — maximale Füllmenge, damit die Milch beim Aufschäumen nicht aus der Kanne überläuft
- 250 ml
- 150 ml (MIN) (Flüssigkeitspegel bündig mit oberem Rand des Metallbodens) — minimale Füllmenge, die mindestens eingefüllt werden muss, damit das Milchaufschäumen funktioniert

▲ INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie die Motorbasis auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche ausser Reichweite von Kindern, in der Nähe einer Wandsteckdose.
- Sollte das Gerät bereits einmal benutzt worden sein und deshalb heiss sein, abkühlen lassen.
- Prüfen Sie, ob die Heizplatte und die Unterseite der Kanne sauber und trocken sind.

■ DIE ZUBEREITUNG VON MILCHSCHAUM, KALT ODER WARM

Abb. 1

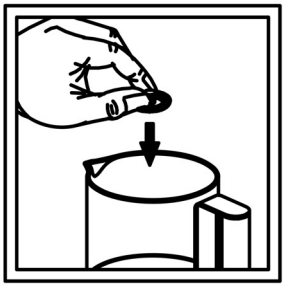


Abb. 2

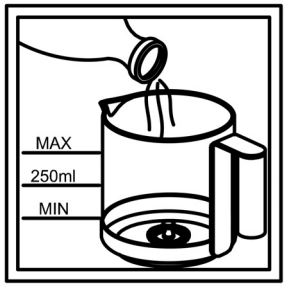


Abb. 3

Abb. 4

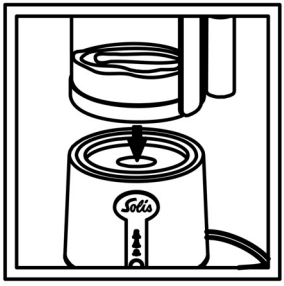


Abb. 5

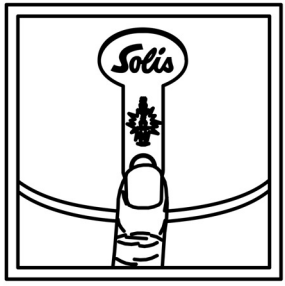


Abb. 6

- Heben Sie den Deckel von der Glaskanne (Abb. 1).
- Setzen Sie den Rühreinsatz mit Zahnung auf den Stift in der Glaskanne (Abb. 2).
- Füllen Sie kalte Milch in die Glaskanne. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung. Sollten Sie zu viel Milch eingiessen – mehr als 350 ml – so könnte die Milch, die durch das Aufschäumen ihr Volumen vergrössert, aus der Kanne laufen (Abb. 3).
- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Glaskanne (Abb. 4).

- Stellen Sie die Glaskanne auf die Heizplatte der Gerätebasis, benutzen Sie dazu den Griff. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Wandsteckdose (Abb. 5).
- Berühren Sie die Sensor-Taste so oft, bis das passende Symbol auf dem Display aufleuchtet (Abb. 6):

  Aufschäumen ohne Erwärmung

  Aufschäumen mit Erwärmung
- Durch den Magnetantrieb wird der Rühreinsatz im Inneren der Glaskanne angetrieben, je nach Funktion erhitzt sich zusätzlich die Heizplatte und die Glaskanne.
- Nach etwa 90 bis 360 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und das Funktionssymbol erlischt. Die Milch ist aufgeschäumt und kann auf Ihren Espresso / Kaffee gegossen bzw. gelöffelt werden. Nehmen Sie dazu den Deckel vorher ab.
- Wollen Sie das Gerät schon vor dem Automatik-Stopp ausschalten, so tippen Sie einfach ein weiteres Mal auf die Funktionstaste.

Tipps:

- Lassen Sie den Milchschaum etwas ruhen, damit er fest wird und sich stabilisiert.
- Löffeln Sie den Milchschaum auf Ihren Espresso, damit er schön kompakt bleibt.
- Giessen Sie die restliche Milch, die nicht aufgeschäumt wurde, in Ihren Kaffee, je nach Art der Kaffeespezialität, die Sie zubereiten möchten:

  Cappuccino besteht aus je einem Drittel heissen Espresso, einem Drittel heisser Milch und einem Drittel Milchschaum.

  Latte Macchiato besteht aus einem Espresso, wenig heisser Milch und viel Milchschaum.

  Caffè Latte besteht aus einem doppelten Espresso in einer grossen Tasse, die mit heisser Milch aufgefüllt wird. Milchschaum nur wenig oder gar nicht darauf löffeln.
- Den besten Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie kalte, fettarme Milch (1,5% Fettgehalt) aus dem Kühlschrank verwenden.
- Kalter Milchschaum eignet sich für kalten Milchkaffee oder Cappuccino Freddo und ist sehr erfrischend an heissen Tagen. Für kalten Milchschaum ebenfalls 3 Minuten mit dem Rühreinsatz mit Zahnung arbeiten, Einstellung .

DIE ZUBEREITUNG VON HEISSER SCHOKOLADE

Abb. 7

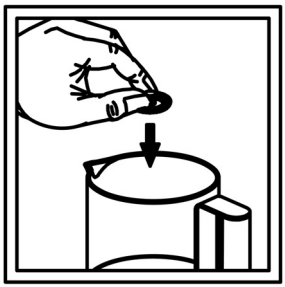


Abb. 8

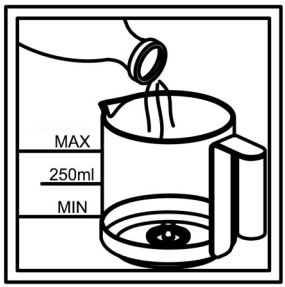


Abb. 9

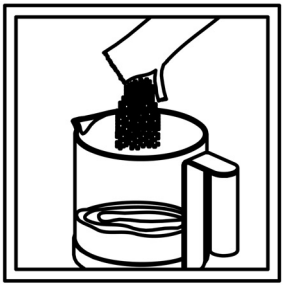


Abb. 10

Abb. 11

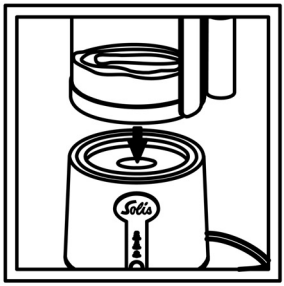


Abb. 12

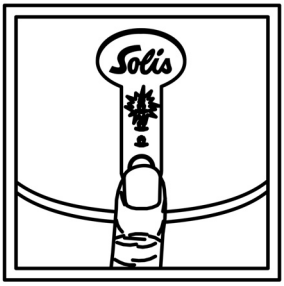


Abb. 13

- Heben Sie den Deckel von der Glaskanne (Abb. 7).
- Setzen Sie einen Rühreinsatz (mit oder ohne) Zahnung auf den Stift in der Glaskanne (Abb. 8).
- Füllen Sie kalte Milch in die Glaskanne. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung (Abb. 9).
- Geben Sie max. 20 g Schokopulver oder Kakaopulver in die Glaskanne (Abb. 10).

- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Glaskanne (Abb. 11).
- Stellen Sie die Glaskanne auf die Heizplatte, benutzen Sie dazu den Griff. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Wandsteckdose (Abb. 12).
- Berühren Sie die Sensor-Taste so oft, bis das passende Symbol auf dem Display aufleuchtet:

  Verrühren mit Erwärmung (Abb. 13)
- Durch den Magnetantrieb wird der Rühreinsatz im Inneren der Glaskanne angetrieben, zusätzlich erhitzt sich die Heizplatte und die Glaskanne.
- Nach etwa 300 bis 420 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und das Funktionssymbol erlischt. In der Glaskanne ist nun leckere heisse Schokolade, die Sie aus der Kanne in eine Tasse giessen können. Nehmen Sie dazu den Deckel vorher von der Kanne ab.
- Wollen Sie das Gerät schon vor dem Automatik-Stopp ausschalten, so tippen Sie einfach ein weiteres Mal auf die Funktionstaste.

MILCHAUFSCHÄUMEN / SCHOKOLADEZUBEREITUNG BEENDEN

- Nach der Zubereitung von Milchschaum, heisser Milch oder heisser Schokolade immer Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Wir empfehlen, die Zubehörteile und die Motorbasis sofort nach der Abkühlung zu reinigen, damit die Milch- und Schokoladenreste nicht eintrocknen.
- Wenn Sie das Gerät nochmals benutzen möchten, muss es immer vorher abgekühlt sein!

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen. Achtung: Die Heizplatte und die Glaskanne sind nach der Benutzung heiss!
- Nehmen Sie den Rühreinsatz aus der abgekühlten Glaskanne und spülen Sie ihn vorsichtig unter fliessendem Wasser (Abb. 14).
- Danach sollten Sie die Kanne mit Deckel von Hand in warmem Wasser mit etwas sanftem Spülmittel und einem weichen Schwamm/Tuch abspülen, dann nachspülen und anschliessend sorgfältig trocknen (Abb. 15). Sie können die Kanne (jedoch nicht den Deckel, die Rühreinsätze und keinesfalls die Motorbasis) im oberen Fach des Geschirrspülers reinigen. Dabei kann es jedoch im Laufe der Zeit zu Abnützungserscheinungen beim Material und bei der Bedruckung kommen.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder -lösungsmittel, oder andere harte bzw. kratzende oder spitze Gegenstände, um Teile des Geräts zu reinigen, diese könnten die Oberfläche verkratzen.
- Die Motorbasis mit Heizplatte nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Motorbasis mit Netzstecker und Netzkabel niemals in Flüssigkeit tauchen oder unter fliessendes Wasser halten (Abb. 16 und 17).
- Verstauen Sie die Ersatz-Rühreinsätze im Boden der Motorbasis bzw. einen Rühreinsatz setzen Sie wieder in der Glaskanne. So sind sie immer griffbereit (Abb.18).

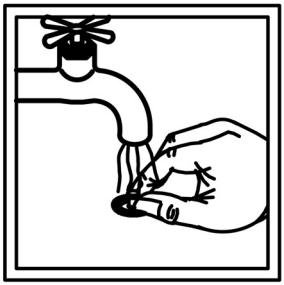


Abb. 14

Abb. 15

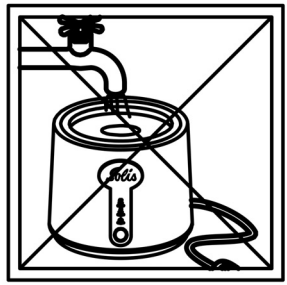


Abb. 16

Abb. 17

Abb. 18

▲ PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM: Wenn Sie die Funktionstaste berühren, schaltet sich das Gerät nicht ein, es leuchtet kein Symbol auf und das Gerät arbeitet nicht.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist und die Steckdose mit Strom versorgt ist.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Sollte dies der Fall sein, bringen Sie das Gerät zu Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle, damit das Netzkabel ausgetauscht wird.
- Prüfen Sie, ob die Glaskanne korrekt aufgesetzt ist.

PROBLEM: Die Milch wird nicht schaumig.

- Prüfen Sie, ob die Milch fettreduziert (1,5% Fettgehalt) und kalt ist.
- Prüfen Sie, ob der Rühreinsatz korrekt in der Kanne eingesetzt ist und ob Sie den Rühreinsatz mit Zahnung benutzt haben.
- Bei Zugabe von Schokolade-/Kakaopulver ist generell keine oder nur ganz wenig Schaumbildung möglich.

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	F280UA, Typ 869
Produktbezeichnung	Milchaufschäumer
Spannung/Frequenz	230-240V~ / 50 Hz
Leistung	600-650 Watt
Abmessungen (H x Ø)	ca. 21,5 x 19,0 cm (inkl. Griff)
Fassungsvermögen	150 – 350 ml kalte Milch
Gewicht	ca. 1,20 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

▲ ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

Solis of Switzerland AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre Cremalatte de Solis et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, le bloc moteur et le cordon / la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si le bloc moteur ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfilez des gants en plastique secs et débranchez aussitôt l'appareil.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Vérifiez avant l'utilisation que la tension indiquée sur la plaque signalétique soit compatible avec la tension de secteur.
4. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane, propre et sèche, comme une table ou un plan de travail. Le mousseur à lait risque de bouger et de vibrer pendant son utilisation, c'est pourquoi il est recommandé de ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
5. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil lui-même. Déroulez le cordon entièrement avant de le brancher dans la prise secteur.
6. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
7. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon.
8. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
9. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recom-

mandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

10. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
11. Ne laissez jamais le mousseur à lait sans surveillance lorsqu'il est en marche. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
12. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité !
13. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).
14. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
15. N'introduisez jamais d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution !
16. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation.
17. N'utilisez le Solis Cremalatte que pour faire mousser, mélanger ou chauffer le lait ou le chocolat / le cacao.
18. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans le mode d'emploi. Ne mettez jamais l'appareil en marche sans le pot en verre ou si celui-ci est vide. Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.
19. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés peuvent entraîner un endommagement de l'appareil.
20. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial. Ne pas utiliser le mousseur à lait dans un véhicule ou sur un bateau.
21. Contrôlez toujours votre mousseur à lait avant de l'utiliser.
22. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
23. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées (et les enfants) ne doivent pas utiliser le mousseur à lait sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut

être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.

24. Rangez toujours l'appareil avec son cordon hors portée des enfants.
25. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil sans la présence d'un adulte responsable de leur sécurité.
26. Ne laissez pas les enfants jouer avec le mousseur à lait. Tenez les matériaux d'emballage ainsi que les sacs en plastique hors portée des enfants. Risque d'étouffement !
27. Tenez l'appareil hors portée des enfants lorsqu'il est en marche – le lait, le pot à lait ainsi que la plaque chauffante deviennent très chauds ! C'est pourquoi il ne faut pas toucher la plaque chauffante et le pot à lait pendant l'utilisation de l'appareil ou juste après. Ne touchez le pot que par la poignée !
28. L'appareil est équipé d'un système de sécurité : Le mousseur à lait ne fonctionne pas, lorsque le pot n'est pas correctement positionné sur la plaque chauffante. L'embout émulsionneur doit être placé sur la goupille qui se trouve dans le pot.
29. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
30. Utilisez exclusivement le pot en verre avec son couvercle ainsi que les embouts fournis. Un accessoire non-approprié peut entraîner une électrocution, un incendie ou des dommages corporels et peut également endommager l'appareil.
31. Avant de déplacer l'appareil, de le monter ou démonter ou de le nettoyer, éteignez-le toujours grâce à la touche MARCHE/ARRET. Débranchez ensuite l'appareil et attendez que l'embout émulsionneur soit à l'arrêt complet. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
32. Laissez toujours l'appareil refroidir entre deux utilisations.
33. Soyez toujours prudent lorsque vous faites mousser le lait – Ne tenez jamais vos doigts, mains, cheveux, vêtements, bijoux et les ustensiles de cuisine trop près des embouts émulsionneur en rotation. Ne mettez jamais d'objets dans le pot pendant l'utilisation.
34. Maintenez toujours le couvercle fermé lorsque l'appareil est en marche. L'appareil continue de fonctionner brièvement après que vous l'ayez éteint. C'est pourquoi, nous vous recommandons d'attendre l'arrêt complet avant de l'ouvrir !
35. Le pot en verre ne peut pas être utilisé sur une plaque de cuisson usuelle.
36. Ne placez que le pot en verre fourni sur la plaque chauffante. Ne placez jamais un autre récipient, une casserole, une poêle, etc. sur la plaque chauffante.

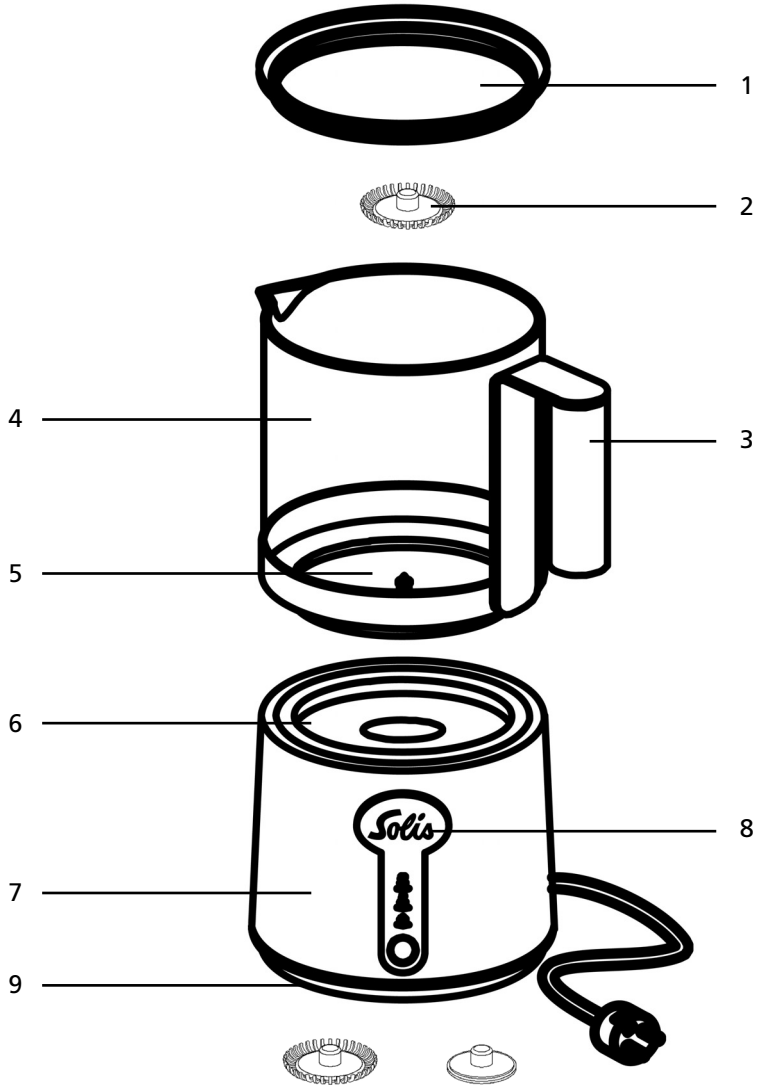
37. Débranchez toujours l'appareil en fin d'utilisation. L'appareil est seulement vraiment éteint lorsqu'il est débranché.

38. **Attention :** Le pot est en verre. En cas de bris, prenez soin de ne pas vous blesser et n'utilisez plus le pot cassé !

39. Maintenez l'appareil propre. Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer et de le ranger. Respectez les consignes du chapitre « Nettoyage et entretien» de ce mode d'emploi.

40. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants et étiquettes puis lavez le pot en verre, les embouts émulsionneur et le couvercle dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce. Respectez les consignes du chapitre « Nettoyage et entretien» page 27 de ce mode d'emploi.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



embout émulsionneur avec denture
pour faire mousser le lait

embout émulsionneur sans denture
pour mélanger le lait

1 couvercle

2 embout émulsionneur
avec denture pour faire mousser le lait

3 poignée du pot en verre

4 pot en verre
gradué (marquage MIN et MAX)

5 fond du pot
avec goupille pour les embouts émulsionneur

6 plaque chauffante
avec interrupteur de sécurité et thermostat

7 socle moteur

8 tableau de commande
avec écran et touche tactile

9 sous l'appareil :
embout émulsionneur sans denture et embout émulsionneur avec denture de remplacement

LES DIFFERENTES FONCTIONS DE VOTRE SOLIS CREMALATTE

pour préparer des chocolats / cacaos chauds
(chauffer à env. 70°C)

pour chauffer et faire mousser le lait
(chauffer à env. 60°C)

pour faire mousser le lait ou mélanger le lait avec du chocolat ou du cacao en poudre, sans le chauffer
(froid)

VOUS POUVEZ OPTER ENTRE UNE DES CINQ METHODES DE PREPARATION SUIVANTES

préparation	**embout**	**programme**
mousse de lait chaud	embout émulsionneur avec denture	
mousse de lait froid	embout émulsionneur avec denture	
chauffer le lait sans le faire mousser	embout émulsionneur sans denture	
chocolat chaud sans le faire mousser	embout émulsionneur avec ou sans denture	
chocolat froid sans le faire mousser	embout émulsionneur avec ou sans denture	

L'AFFICHAGE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE SUR LE POT EN VERRE

- 350 ml (MAX) — quantité maximale à ne pas dépasser afin que le lait ne déborde pas du pot lorsque vous le faites mousser
- 250 ml
- 150 ml (MIN) (niveau du liquide à partir du bord supérieur du fond en métal) — quantité minimale nécessaire pour faire mousser le lait

▲ MISE EN SERVICE

- Placez le bloc moteur sur un plan de travail sec et plat, hors portée des enfants, à proximité d'une prise murale.
- Si vous venez d'utiliser l'appareil et qu'il est encore chaud, laissez-le refroidir.
- Vérifiez que la plaque chauffante et le dessous du pot sont propres et secs.

■ LA PREPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT, FROIDE OU CHAUDE

fig. 1

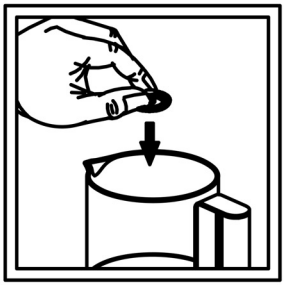


fig. 2

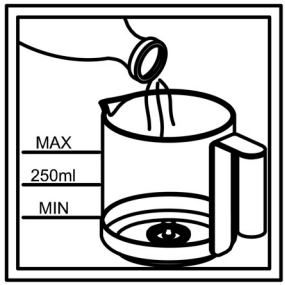


fig. 3

fig. 4

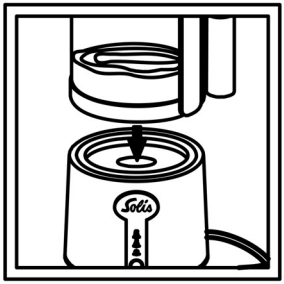


fig. 5

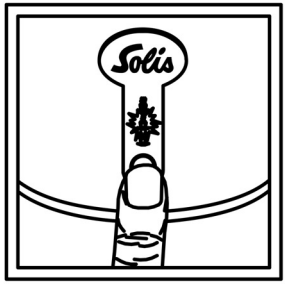


fig. 6

- Soulevez le couvercle du pot en verre (fig. 1).
- Placez l'embout émulsionneur avec denture sur la goupille située dans le pot en verre (fig. 2).
- Remplissez le pot avec du lait froid en respectant les marquages MIN et MAX. Si vous avez versez trop de lait – plus de 350 ml – il risquerait de déborder du pot car le lait prend du volume lorsque vous le faites mousser (fig. 3).
- Replacez le couvercle sur le pot en verre (fig. 4).

- Placez le pot en verre sur la plaque chauffante du socle de l'appareil en le tenant par la poignée. Branchez l'appareil dans une prise murale appropriée (fig. 5).
- Effleurez la touche tactile jusqu'à ce que le symbole correspondant à ce que vous voulez préparer s'affiche sur l'écran (fig. 6) :

  faire mousser sans chauffer

  faire mousser en chauffant
- L'embout émulsionneur est entraîné à l'intérieur du pot en verre magnétiquement. Selon le programme choisi la plaque chauffante et le pot chauffent ou non.
- L'appareil s'arrête automatiquement après env. 90 à 360 secondes et le témoin du programme s'efface. Le lait est émulsionné et peut être versé prudemment avec une cuiller sur votre espresso / votre café. Retirez pour cela tout d'abord le couvercle.
- Si vous voulez arrêter l'appareil prématurément, il suffit d'effleurer une nouvelle fois la touche tactile.

Conseils:

- Laissez la mousse de lait reposer un instant afin qu'elle devienne ferme et se stabilise.
- Utilisez une cuiller pour verser la mousse de lait sur votre espresso afin qu'elle reste compacte.
- Versez le reste du lait qui n'est pas émulsionné dans votre café, selon la spécialité de café que vous voulez préparer :

  Cappuccino est composé d'un tiers d'espresso chaud, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.

  Latte macchiato est composé d'un espresso avec un peu de lait chaud et beaucoup de mousse de lait.

  Caffè latte est composé d'un double espresso dans une grande tasse qui est remplie de lait chaud. Ne mettez pas ou très peu de mousse de lait à l'aide d'une cuiller sur votre espresso.
- La meilleure mousse de lait peut être obtenue en utilisant du lait demi-écrémé froid (1,5% de teneur en matières grasses) sortant du réfrigérateur.
- La mousse de lait froide est idéale pour le café au lait froid ou le cappuccino freddo. Elle est très rafraîchissante en été. Pour préparer de la mousse de lait froid, faites marcher l'appareil pendant 3 minutes avec l'embout émulsionneur avec denture sur le programme .

LA PREPARATION DE CHOCOLAT CHAUD

fig. 7

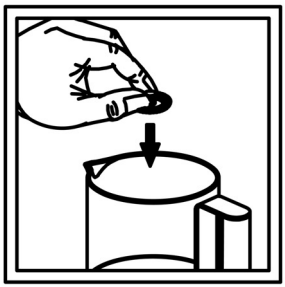


fig. 8

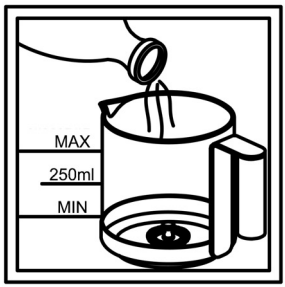


fig. 9

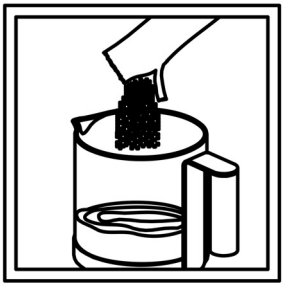


fig. 10

fig. 11

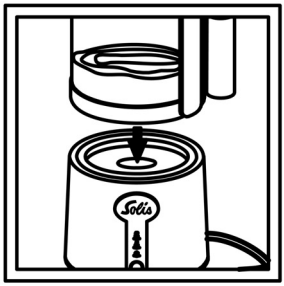


fig. 12

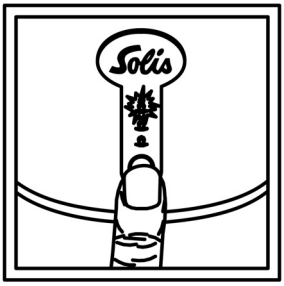


fig. 13

- Soulevez le couvercle du pot en verre (fig. 7).
- Placez un embout émulsionneur (avec ou sans denture) sur la goupille située dans le pot en verre (fig. 8).
- Remplissez le pot en verre avec du lait froid. Respectez les marquages MIN et MAX (fig. 9).
- Ajoutez au maximum 20 g de chocolat ou cacao en poudre dans le pot en verre (fig. 10).

- Replacez le couvercle sur le pot en verre (fig. 11).
- Placez le pot en verre sur la plaque chauffante en le tenant par la poignée. Branchez l'appareil dans une prise murale appropriée (fig. 12).
- Effleurez la touche tactile aussi souvent que nécessaire pour le symbole correspondant s'affiche sur l'écran :

  mélanger et réchauffer (fig. 13)
- L'embout émulsionneur est entraîné à l'intérieur du pot en verre magnétiquement et la plaque chauffante ainsi que le pot se chauffent.
- L'appareil s'arrête automatiquement après env. 300 à 420 secondes et le témoin lumineux s'efface. Vous avez alors un délicieux chocolat chaud dans le pot que vous pouvez ensuite verser dans une tasse. Retirez pour cela tout d'abord le couvercle du pot.
- Si vous voulez arrêter l'appareil prématurément, il vous suffit d'effleurer une nouvelle fois la touche tactile.

FIN DE LA PREPARATION DU CHOCOLAT / DU LAIT EN MOUSSE

- Après la préparation du lait en mousse, du lait chaud ou du chocolat chaud, débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nous vous recommandons de nettoyer sans attendre les différents éléments de l'appareil et le bloc moteur dès qu'ils sont refroidis, afin que les résidus de lait et de chocolat ne s'incrustent pas.
- Si vous voulez à nouveau utiliser l'appareil, il doit tout d'abord qu'il soit refroidi !

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer le nettoyage, prenez soin de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir. Attention : La plaque chauffante et le pot en verre sont très chauds après leur utilisation !
- Retirez l'embout émulsionneur du pot refroidi et rincez-le avec précaution sous de l'eau courante (fig. 14).
- Lavez ensuite le pot et le couvercle à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ainsi qu'une éponge ou un chiffon doux, rincez bien puis séchez-les soigneusement (fig. 15). Vous pouvez également laver le pot dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle (seulement le pot, et non pas le couvercle, les embouts et en aucun cas le bloc moteur). Toutefois, si vous lavez le pot dans le lave-vaisselle, il risque d'apparaître avec le temps des signes d'usure sur le matériau et les impressions.
- N'utilisez jamais de produits d'entretien ou de détergents agressifs ou récurant ou d'autres objets durs, grattant ou pointus pour nettoyer les différents éléments de l'appareil. Cela pourrait abîmer le revêtement.
- Le bloc moteur et la plaque chauffante doivent être nettoyés avec un chiffon doux. Ne plongez jamais le bloc moteur ainsi que le cordon et la fiche dans du liquide et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante (fig. 16 et 17).
- Remettez un embout dans le pot et les autres en-dessous du bloc moteur pour les ranger. Vous les aurez ainsi toujours à portée de main (fig. 18).

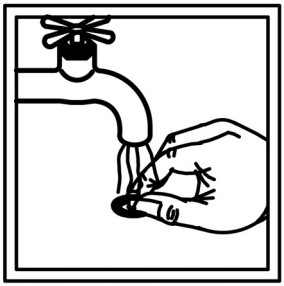


fig. 14

fig. 15

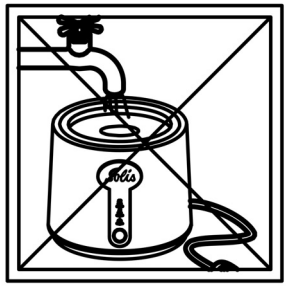


fig. 16

fig. 17

fig. 18

▲ DEPANNAGE

PROBLEME : Lorsque vous effleurez la touche tactile, l'appareil ne se met pas en marche. Aucun symbole ne s'affiche et l'appareil ne travaille pas.

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise est alimentée en électricité.
- Vérifiez que le cordon et la fiche ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, rapportez votre appareil chez Solis ou dans un service après-vente autorisé par Solis, afin que le cordon soit remplacé.
- Vérifiez que le pot en verre est correctement placé sur la plaque chauffante.

PROBLEME : Le lait ne mousse pas.

- Vérifiez que vous avez utilisé du lait demi-écrémé (1,5% de matière grasse) et froid.
- Vérifiez que l'embout émulsionneur est correctement positionné dans le pot et que vous avez bien pris l'embout avec denture.
- En cas d'ajout de chocolat ou cacao en poudre, le lait, d'une manière générale, ne mousse pas ou très peu.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	F280UA, type 869
Description du produit	Mousseur à lait
Tension / fréquence	230-240V~ / 50 Hz
Puissance	600-650 Watt
Dimensions (H x Ø)	env. 21,5 x 19,0 cm (poignée comprise)
Volume	150 – 350 ml de lait froid
Poids	env. 1,20 kg

Sous réserve de modifications.

▲ ELIMINATION

EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Cet appareil doit être recyclé avec les matériels frigorifiques. Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Conservez l'emballage d'origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.

Solis of Switzerland SA
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il Cremalatte Solis, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare in modo sicuro il dispositivo. Consigliamo di conservare il presente manuale e, in caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, di consegnare anche le istruzioni.

Durante l'uso di apparecchi elettrici è necessario, per la vostra sicurezza, seguire le seguenti norme di sicurezza:

1. Per evitare una scossa elettrica, la base del motore, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o con altri liquidi. L'acqua potrebbe penetrare nell'apparecchio e danneggiarlo! Se la base del motore, il cavo di alimentazione o il connettore vengano a contatto con liquidi, rimuovere immediatamente con guanti di gomma asciutti la spina dalla presa di corrente.
2. Non usare, ne scollegare la spina di alimentazione con mani o piedi bagnati o umidi.
3. Prima di collegare l'apparecchio controllare che i dati della tensione di rete indicati corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile.
4. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posizionato su un piano stabile, asciutto e pulito come un tavolo o un piano di lavoro. Durante l'uso, il dispositivo potrebbe vibrare e scivolare. Pertanto, non usare mai il montalatte in prossimità di un bordo del tavolo. Il dispositivo non è progettato per uso esterno.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal tavolo affinché che non possa essere tirato. Assicurarsi che non venga a contatto con superfici calde quali piastre, termosifoni o con l'apparecchio stesso. Srotolare completamente il cavo di alimentazione, prima di inserire la spina nella presa.
6. Tenere l'apparecchio lontano da gas caldi, stufe calde, o altre fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su una superficie bagnata o calda. Non collocare il dispositivo vicino a umidità, calore e fiamme aperte. Tenere il montalatte lontano da apparecchi e parti in movimento.
7. Non trasportare o tirare mai l'apparecchio per il cavo e non calpestare il cavo di alimentazione.
8. Si consiglia di non utilizzare questo dispositivo con un cavo di prolunga. Non collocare il dispositivo direttamente sotto una presa a muro.
9. Staccare sempre la spina quando l'apparecchio è spento, incustodito o deve essere pulito. Per assicurare un'ulteriore protezione durante l'uso di apparecchi elettrici, si consiglia l'utilizzo di un interruttore di protezione per guasti accidentali sulla tensione di rete (FI-interruttore di sicurezza). E' raccomandabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un valore nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Qualora avesse bisogno di ulteriori informazioni, La invitiamo a rivolgersi ad un elettricista.

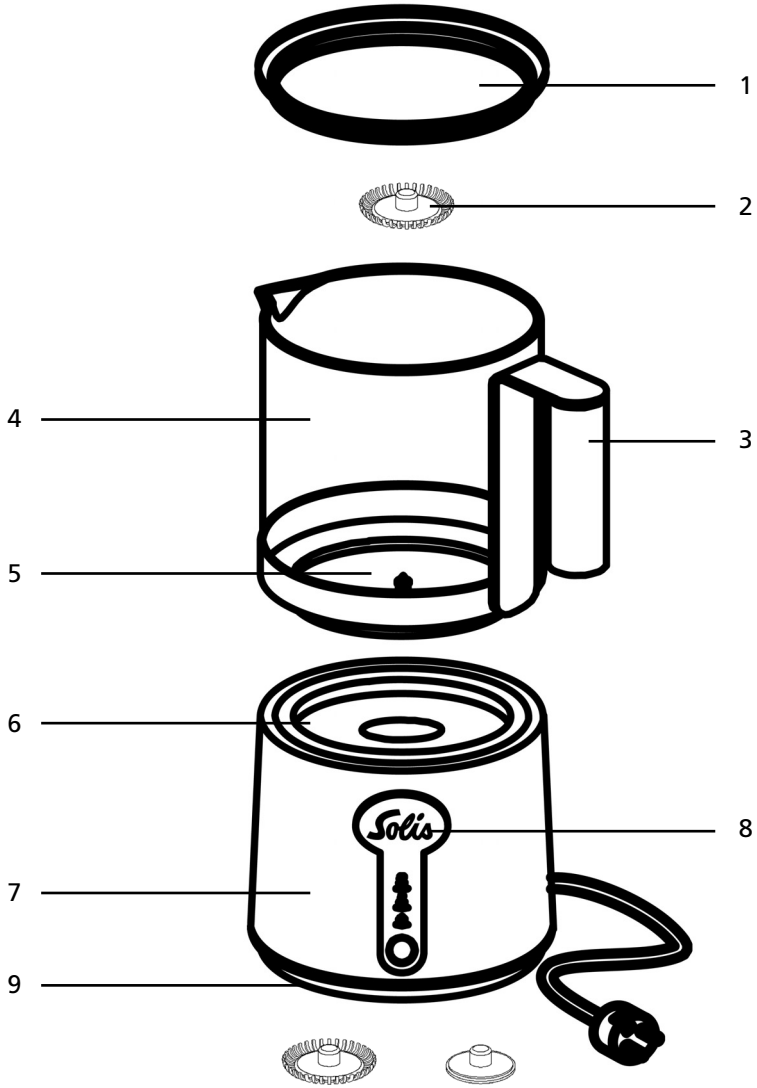
10. Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina o agli accessori.
11. Non lasciare mai il montalatte incustodito mentre è collegato alla rete elettrica e acceso. L'uso improprio può provocare lesioni!
12. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua. Staccare sempre la spina prima di estrarlo dall'acqua. Non riprendere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato da Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.
13. Non collocare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua (ad esempio vicino al lavandino).
14. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia esposto ai raggi diretti del sole.
15. Non inserire oggetti o attrezzi di lavoro taglienti o appuntiti nell'apparecchio. L'unità potrebbe danneggiarsi e vige pericolo di scossa!
16. Non scuotere o trasferire il dispositivo mentre è in funzione.
17. Utilizzare il Cremalatte Solis solo per montare, mescolare e riscaldare latte o cioccolata/cacao.
18. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale. Non azionare mai il dispositivo con la caraffa di vetro vuota o senza caraffa di vetro. L'uso improprio può provocare lesioni.
19. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato potrebbe danneggiare l'apparecchio.
20. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico e non per uso commerciale. Non utilizzare in veicoli o imbarcazioni.
21. Controllare il montalatte prima di ogni utilizzo.
22. Per evitare scosse elettriche, non utilizzare mai l'apparecchio se questo presenta dei disturbi, sia caduto o si sia riscontrata la presenza di danni al cavo o alla spina. Non eseguire mai riparazioni da soli, ma consegnare l'apparecchio presso Solis, o a un centro di assistenza tecnica autorizzato per permettere un'ispezione e consentire la riparazione meccanica ed elettrica.
23. Persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, come anche bambini, possono utilizzare l'apparecchio purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio. Inoltre, essi devono aver capito esattamente i pericoli che possono derivare dall'unità e come può essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione del dispositivo non possono essere effettuati da parte di bambini senza sorveglianza. L'apparecchio non deve essere in nessun caso utilizzato o pulito da bambini di età inferiore a 8 anni.

24. Tenere sempre l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
25. I bambini non possono pulire l'apparecchio, a meno che non sono sorvegliati da un adulto responsabile della loro persona la sicurezza.
26. Assicurarsi che i bambini non giochino con il montalatte. Tenere il materiale d'imballaggio, in particolare i sacchetti di plastica, lontani dalla portata di bambini. Pericolo di soffocamento!
27. Durante l'utilizzo tenere il dispositivo lontano da bambini – il latte, la caraffa come la piastra diventano molto caldi! Pertanto non toccare la piastra, la caraffa e il fondo della caraffa durante o poco dopo l'utilizzo. Prendere la caraffa solo per l'impugnatura!
28. Il dispositivo è dotato di un sistema di sicurezza: il montalatte funziona solo se la caraffa di vetro viene posizionata correttamente sulla piastra. Il frullino deve essere infilato sul perno nella caraffa.
29. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer o un telecomando.
30. Utilizzare l'apparecchio solo con la caraffa di vetro con coperchio e i frullini in dotazione. Accessori sbagliati potrebbero portare a incendi, scosse elettriche, danni a persone o danneggiare l'apparecchio stesso!
31. Prima di spostare, smontare, assemblare o pulire l'unità, spegnere sempre il dispositivo con il tasto ON/OFF. Quindi, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro e attendere che il frullino si sia completamente fermato. Anche se il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
32. Tra due utilizzi, lasciate sempre raffreddare l'apparecchio.
33. Prestare sempre attenzione durante la montatura del latte – mai portare in prossimità del frullino in movimento dita, mani, capelli, abbigliamento, gioielli e utensili. Durante l'uso, non maneggiare con oggetti nella caraffa di vetro.
34. Mantenere il coperchio sempre chiuso durante il funzionamento. L'apparecchio funziona ancora per un po' dopo averlo spento – per questo motivo, aprire il coperchio solo dopo l'arresto completo!
35. La caraffa di vetro non deve essere utilizzata su un fornello elettrico normale.
36. Usare sulla piastra di riscaldamento solo la caraffa di vetro in dotazione, non situare mai altri vasi, pentole, padelle, ecc. su di essa.
37. Dopo l'uso, staccare sempre la spina di alimentazione, solo così il dispositivo è completamente spento.
38. **Attenzione:** La caraffa è fatta di vetro. Nell'evento di rottura del vetro fare attenzione a non ferirsi e non utilizzare più la caraffa!

39. Tenere pulito il dispositivo. Prima di pulire e riporre il dispositivo, spegnere sempre prima l'apparecchio e staccare la spina. Fare riferimento alle note nella sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.

40. Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e adesivi o etichette e sciacquare la caraffa di vetro, i frullini e il coperchio in acqua calda e sapone con un panno morbido piatto. Si prega di fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" a pagina 41 di questo manuale.

▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



Frullino con spirale
Per montare il latte

Frullino senza spirale
Per mescolare il latte

1 Coperchio

2 Frullino
con spirale per montare il latte

3 Impugnatura della caraffa di vetro

4 Caraffa di vetro
con indicatore del livello di riempimento (MIN e MAX)

5 Fondo della caraffa
con perno per frullino

6 Piastra di riscaldamento
con interruttore di sicurezza e sensore di temperatura

7 Base motore

8 Pannello
con display e tasto di funzione sensibile al tatto

9 nella base del dispositivo:
Frullino di cambio con spirale e frullino senza spirale

LE FUNZIONI SELEZIONABILI DEL SUO CREMALATTE SOLIS

per la preparazione di cioccolato caldo/cacao
(riscaldamento a circa 70°C)

per il riscaldamento e la montatura del latte
(riscaldamento a circa 60°C)

per montare o mescolare il latte con polvere di cioccolato/cacao senza riscaldamento
(freddo)

SI PUÒ SCEGLIERE TRA 5 METODI DI PREPARAZIONE

Preparazione	**Frullino**	**Funzione selezionabile**
Schiuma calda	Frullino con spirale	
Schiuma fredda	Frullino con spirale	
Riscaldamento del latte senza montatura	Frullino senza spirale	
Cioccolata calda senza montatura	Frullino con/senza spirale	
Cioccolata fredda senza montatura	Frullino con/senza spirale	

L'INDICATORE DEL LIVELLO DI RIEMPIMENTO DELLA CARAFFA DI VETRO

- 350 ml (MAX) — livello massimo di riempimento, in modo che il latte non trabocchi dalla caraffa durante la montatura
- 250 ml
- 150 ml (MIN) — livello minimo di riempimento, affinché si possa montare il latte
  (Livello del liquido in corrispondenza del bordo superiore della base di metallo)

▲ MESSA IN FUNZIONE

- Posizionare la base del motore su una superficie piana e asciutta fuori dalla portata dei bambini, in prossimità di una presa di corrente.
- Se il dispositivo è già stato utilizzato una volta ed è quindi caldo, lasciare raffreddare.
- Controllare che la piastra di riscaldamento e il fondo della caraffa siano puliti e asciutti.

■ PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA, CALDA O FREDDA

Fig. 1

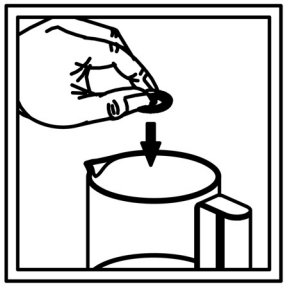


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

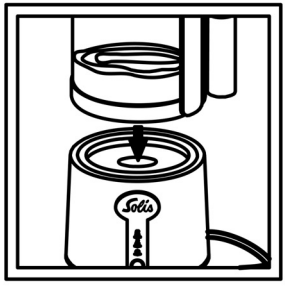


Fig. 5

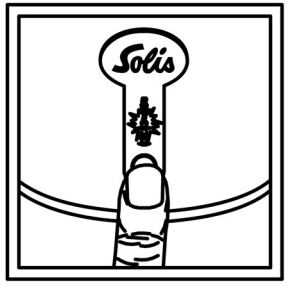


Fig. 6

- Sollevare il coperchio della caraffa (Fig. 1).
- Inserire il frullino con spirale sul perno nella caraffa di vetro (Fig. 2).
- Versare latte freddo nella caraffa di vetro. Fare attenzione ai segni MIN e MAX. Se si versa troppo latte – più di 350 ml – poiché durante la montatura aumenta di volume, questo potrebbe traboccare dalla caraffa (Fig. 3).
- Rimettere il coperchio sulla caraffa (Fig. 4).
- Posizionare la caraffa di vetro sulla piastra di riscaldamento sulla base del dispositivo utilizzando l'impugnatura. Collegare il cavo di alimentazione in una presa a muro (Fig. 5).

- Sfiorare il tasto sensibile al tatto più volte fino a che il simbolo appropriato si illumina sul display (Fig. 6):

  Montatura senza riscaldamento

  Montatura con riscaldamento

- Tramite la forza magnetica, il frullino viene azionato all'interno della caraffa; a seconda della funzione, la piastra di riscaldamento e la caraffa si riscaldano.
- Dopo circa 90 – 360 secondi, l'unità si arresta automaticamente e il simbolo di funzione si spegne. Il latte è ora montato e può essere versato sul Suo espresso/caffè. Per fare ciò, rimuovere prima il coperchio.
- Se si volesse spegnere il dispositivo prima dello stop automatico, basta toccare una seconda volta il tasto funzione.

Consiglio:

- Lasciate riposare la schiuma del latte affinché diventi compatto e si stabilizzi.
- Versare la schiuma di latte con un cucchiaio sul vostro espresso, in modo che rimanga bello e compatto.
- Versate il resto del latte, che non è stato montato, nel caffè, a seconda della specialità di caffè che si desidera preparare:

  Cappuccino si compone di un terzo di espresso caldo, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma di latte.

  Latte Macchiato si compone di un espresso, un po' di latte caldo e tanta schiuma di latte.

  Caffè Latte si compone di un doppio espresso in tazza grande riempito con latte caldo e poca o nessuna schiuma.

- La miglior schiuma di latte si ottiene utilizzando latte freddo e parzialmente scremato (1,5% di contenuto di grassi).
- La schiuma di latte freddo è adatta per caffè latte o cappuccino freddo ed è molto rinfrescante in una giornata calda. Per la schiuma di latte fredda azionare per 3 minuti il frullino con spirale, impostando .

PREPARAZIONE DELLA CIOCCOLATA CALDA

Fig. 7

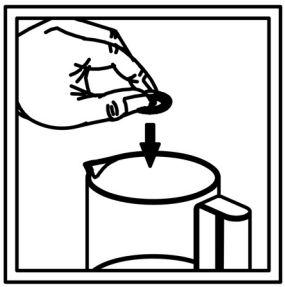


Fig. 8

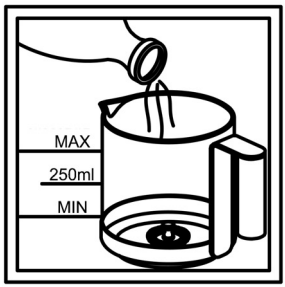


Fig. 9

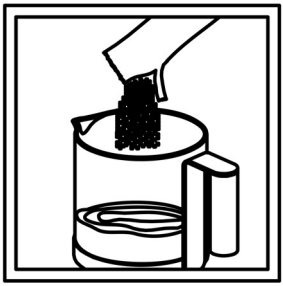


Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

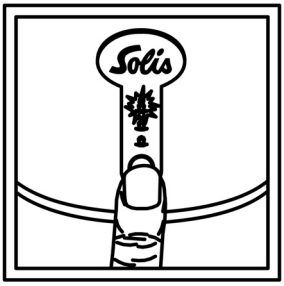


Fig. 13

- Sollevare il coperchio della caraffa (Fig. 7).
- Inserire il frullino (con o senza spirale) sul perno nella caraffa di vetro (Fig. 8).
- Versare latte freddo nella caraffa di vetro. Fare attenzione ai segni MIN e MAX (Fig. 9).
- Inserire max. 20 g di cioccolato in polvere o cacao in polvere nella caraffa di vetro (Fig. 10).

- Rimettere il coperchio sulla caraffa (Fig. 11).
- Posizionare la caraffa di vetro sulla piastra di riscaldamento utilizzando l'impugnatura. Collegare il cavo di alimentazione in una presa a muro (Fig. 12).
- Sfiorare il tasto sensibile al tatto più volte fino a che il simbolo appropriato si illumina sul display:

  Mescolamento con riscaldamento (Fig. 13)
- Tramite la forza magnetica, il frullino viene azionato all'interno della caraffa, la piastra di riscaldamento e la caraffa si riscaldano.
- Dopo circa 300 – 420 secondi, l'unità si arresta automaticamente e il simbolo di funzione si spegne. Nella caraffa di vetro avete ora una deliziosa cioccolata calda che si può versare dalla caraffa in una tazza. Per fare ciò, rimuovere prima il coperchio.
- Se si volesse spegnere il dispositivo prima dello stop automatico, basta toccare una seconda volta il tasto funzione.

TERMINARE LA PREPARAZIONE DI SCHIUMA / CIOCCOLATA

- Dopo la preparazione di schiuma di latte, latte caldo o cioccolata calda, staccare sempre la spina e lasciare raffreddare dispositivo.
- Si consiglia di pulire gli accessori e la base del motore subito dopo il raffreddamento, in modo che i residui di latte e di cioccolato non si asciughino.
- Se si desidera utilizzare nuovamente il dispositivo, questo si deve sempre essere prima raffreddato!

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina e lasciare raffreddare il dispositivo. Attenzione: La piastra di riscaldamento e la caraffa di vetro sono caldi dopo l'uso!
- Rimuovere il frullino dalla caraffa raffreddata e sciacquarlo sotto l'acqua corrente (Fig. 14).
- In seguito lavare la caraffa e il coperchio a mano in acqua calda con un po' di detersivo delicato e una spugna o un panno morbido, quindi risciacquare e asciugare accuratamente (Fig. 15). È possibile lavare la caraffa (non il coperchio, i frullini e in alcun modo la base del motore) nel vano superiore della lavastoviglie. Tuttavia, ciò può portare nel corso del tempo ad un usura del materiale e delle scritte.
- Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi come anche oggetti duri o affilati per pulire le parti dell'apparecchio, in quanto potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire la base del motore e la piastra di riscaldamento con un panno umido. Non immergere mai la base del motore, la spina e cavo di alimentazione in liquidi o tenerli sotto acqua corrente (Fig. 16 e 17).
- Riporre i frullini nella parte inferiore della base del motore e uno lo si infila sul perno nella caraffa. In questo modo sono sempre a portata di mano (Fig. 18).

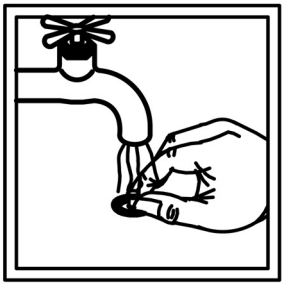


Fig. 14

Fig. 15

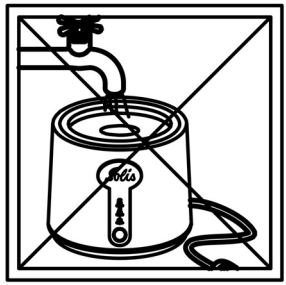


Fig. 16

Fig. 17

Fig. 18

▲ RISOLUZIONE PROBLEMI

PROBLEMA: Se si tocca il tasto funzione, l'unità non si accende, nessun simbolo si illumina e l'apparecchio non funziona.

- Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente e che la presa a muro sia alimentata.
- Verificare se il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati. Se ciò fosse il caso, portare l'unità da Solis o un centro di assistenza Solis autorizzato in modo che il cavo di alimentazione venga sostituito.
- Controllare che la caraffa di vetro sia posizionata correttamente.

PROBLEMA: Il latte non si monta.

- Controllare che il latte sia parzialmente scremato (1,5% di contenuto di grassi) e freddo.
- Controllare che il frullino sia inserito correttamente nella caraffa e che sia stato usato il frullino con spirale.
- Con l'aggiunta di polvere di cioccolato/cacao la formazione di schiuma è poca o quasi nulla.

▲ DATI TECNICI

Modello no.	F280UA, tipo 869
Definizione prodotto	Montalatte
Tensione/frequenza	230-240V~ / 50 Hz
Potenza	600-650 Watt
Dimensioni (H x Ø)	ca. 21,5 x 19,0 cm (incl. impugnatura)
Capacità	150 – 350 ml latte freddo
Peso	ca. 1,20 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

▲ SMALTIMENTO

EU 2002/96/EC

Precauzioni per un corretto smaltimento del prodotto secondo la Direttiva UE 2002/96/CE

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente, inoltre, il recupero e il riciclaggio di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole.

L'obbligo per il corretto smaltimento dell'apparecchio è evidenziato distintamente dal simbolo di un contenitore di spazzatura barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché effettuare modifiche atte a migliorare il prodotto.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, ci telefoni. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio o lo stratagemma giusti senza dovere spedire subito l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

Si prega di conservare l'imballaggio originale di questo articolo in modo da poterlo utilizzare per un eventuale trasporto o spedizione del prodotto.

Solis of Switzerland SA
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Cremalatte so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

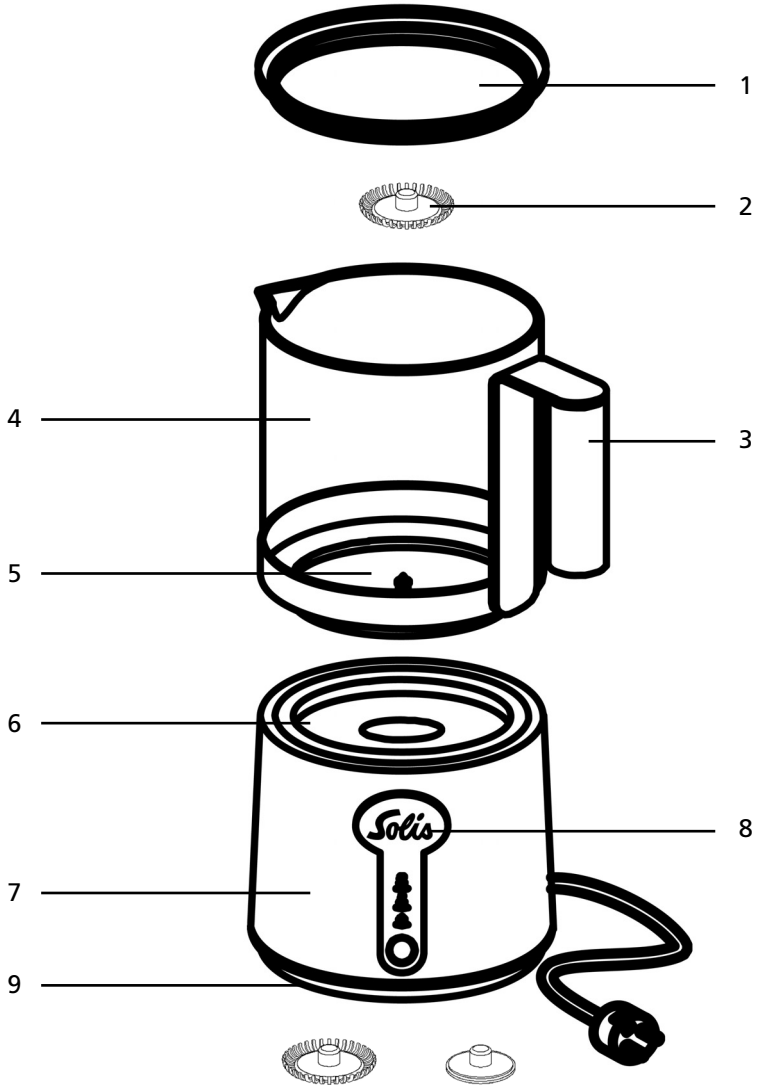
1. To prevent electric shock, neither the motor base nor the power cord or plug must come into contact with water or other liquids. Water can enter the housing and damage the appliance! Should the motor base resp. the power cord or plug come into contact with liquids, use dry rubber gloves to pull the power plug from the socket.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate matches your mains voltage.
4. Place the appliance while in function on a solid, stable, clean and dry surface, like a table or work top. Vibration during operation may cause the appliance to move. Therefore do not place the milk frother near the edge of a bench or table during operation. Do not use the appliance outdoors.
5. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that it comes into contact with the appliance. Fully unwind the cord before use.
6. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
7. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
8. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
9. Unplug the appliance when it is not in use or unattended and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
10. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.

11. Do not leave the milk frother unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
12. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
13. Never place the milk frother in a place where it could fall into water (e.g. next to a sink).
14. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
15. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
16. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
17. Use the Solis Cremalatte only for frothing or stirring resp. heating up milk or hot chocolate.
18. Use the appliance only as described in this manual. Never switch the appliance on without the glass jug in place or with an empty glass jug. Improper use can cause personal injury.
19. Only use with the provided accessories, or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
20. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use. Do not use in moving vehicles or boats.
21. Check your milk frother before every use.
22. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
23. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people (incl. children) must not use the milk frother except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. The appliance must not be operated or cleaned by children under the age of 8.
24. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
25. Children must not clean the appliance except when supervised by a grown-up person responsible for their safety.

26. Children must not be allowed to play with the milk frother. Keep the packaging material incl. plastic bags out of reach from children. Suffocation hazard!
27. Keep the appliance away from children during use – the milk and the milk jug as well as the heater plate will become very hot! Therefore, touch neither the heater plate nor the glass jug resp. its bottom during and shortly after use. Hold the jug only by its handle!
28. The appliance is equipped with a safety system: The milk frother will only work if the glass jug is correctly positioned on the heater plate. The blender element has to be placed on the pin in the jug.
29. Never start the appliance using a remote or timer.
30. Use only the included glass jug and lid and the included blender elements. Improper accessories can cause electric shock, fire or personal damage and damage the appliance itself.
31. Before shifting, disassembling, assembling or cleaning the appliance, always switch it off with the ON/OFF button. Pull the plug from the socket and wait for the blender element to come to a full stop. Please pull the plug if the appliance is not in use.
32. Please let the appliance cool down between uses.
33. Please be careful when frothing milk – never bring fingers, hands, hair, clothing, jewelry and kitchen utensils near the moving blender elements. Do not handle any objects in the glass jug during use.
34. Always keep the lid closed during use. The appliance will keep running after it is switched off – therefore, open the lid only after it has stopped!
35. The glass jug must not be used on a normal stove top.
36. Only this included glass jug must be placed on the heater plate, never place any other containers, pots, pans etc. on it.
37. Pull the plug after every use. Only then is the appliance definitely switched off.
38. Caution: The jug is made of glass. If the glass breaks, be careful not to hurt yourself and under no circumstances reuse the jug!
39. Keep the appliance clean. Always switch the appliance off and pull the plug before cleaning it and storing it away. Please refer to the „Cleaning And Care“ section of this manual.

40. Before the first use, remove all packaging materials and stickers resp. labels and rinse the glass jug, the blender elements and the lid in warm dish water with a soft dish cloth. Please refer to the „Cleaning And Care“ section on page 55 of this manual.

▲ APPLIANCE DESCRIPTION



Foam blender with teeth
for frothing milk

Hot milk blender without teeth
for stirring milk

1 Lid

2 Foam blender
with teeth, for frothing milk

3 Glass jug handle

4 Glass jug
with filling level indicator (MIN and MAX marking)

5 Jug bottom
with receptor pin for blender elements

6 Heater plate
with safety switch and temperature sensor

7 Motor base

8 Control panel
with display and touch sensitive function selector

9 In appliance base:
Hot milk blender, without teeth and spare foam blender, with teeth

THE RANGE OF FUNCTIONS OF YOUR SOLIS CREMALATTE

for preparing hot chocolate
(heating to approx. 70°C)

for heating and frothing milk
(heating to approx. 60°C)

for frothing milk resp. mixing the milk with chocolate/cocoa powder without heating
(cold)

YOU CAN CHOOSE FROM 5 PREPARATION METHODS

Preparation	Blender	Function
warm frothed milk	foam blender, with teeth	
cold frothed milk	foam blender, with teeth	
warm milk, not frothed	hot milk blender, without teeth	
hot chocolate, not frothed	foam blender, with teeth / hot milk blender, without teeth	
cold chocolate not frothed	foam blender, with teeth / hot milk blender, without teeth	

THE FILLING LEVEL INDICATOR ON THE GLASS JUG

- 350 ml (MAX) — maximum capacity so that the milk does not overspill when frothing
- 250 ml
- 150 ml (MIN) (liquid level lines up with the upper edge of the metal bottom) — minimum capacity that has to be filled to make milk frothing possible

▲ STARTING UP

- Place the motor base on a dry and even work top, out of the reach of children, near a wall power socket.
- If the appliance has been used already and is still warm, let it cool down.
- Check if the heater plate and the bottom of the jug are clean and dry.

■ MAKING FROTHED MILK, HOT OR COLD

fig. 1

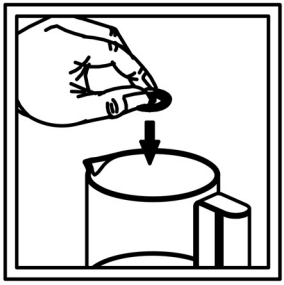


fig. 2

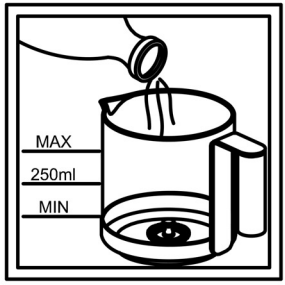


fig. 3

fig. 4

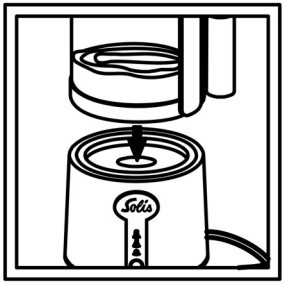


fig. 5

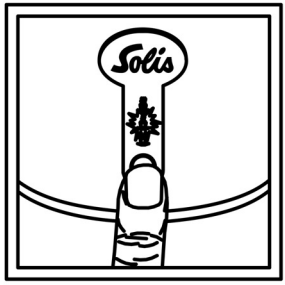


fig. 6

- Lift the lid off the glass jug (fig. 1).
- Place the toothed foam blender on the pin in the glass jug (fig.2).
- Fill the glass jug with cold milk. Look for the MIN and MAX markings. If you pour in too much milk – more than 350 ml – the milk, which increases in volume when heated, might spill out of the jug (fig. 3).
- Place the lid back on the glass jug (fig. 4).
- Place the glass jug on the heater plate of the appliance base, using the handle. Plug the power plug into a suitable wall outlet (fig. 5).

- Touch the sensor button repeatedly until the right symbol lights up in the display (fig. 6.):

  Frothing without heating

  Frothing and heating

- The magnet motor will drive the blender element in the glass jug. Depending on the function, the heater plate and the glass jug will heat up additionally.
- After approx. 90 to 360 seconds, the appliance will stop automatically and the function symbol will go out. The milk is frothed and can be poured resp. spooned onto your espresso/coffee. Before that, please remove the lid.
- If you wish to switch the appliance off before the automatic stop, simply touch the function button another time.

Tips:

- Let the frothed milk sit for a while so that it becomes more firm and stable.
- Spoon the frothed milk onto your espresso to make it stay compact.
- Depending on what kind of coffee you want to make, pour the remaining milk that has not been frothed into your coffee:

  Cappuccino consists of one third hot espresso, one third hot milk and one third frothed milk.

  Latte Macchiato consists of one espresso, a bit of hot milk and a lot of frothed milk.

  Caffè Latte consists of a double espresso in a big cup, that is then filled up with hot milk. Only add a little or no frothed milk at all.

- For best results, use cold, low-fat milk (1,5% fat) from the fridge for your frothed milk.
- Cold frothed milk works well for cold milky coffee or Cappuccino Freddo and is very refreshing on hot days. For cold frothed milk, use the toothed foam blender on the setting.

MAKING HOT CHOCOLATE

fig. 7

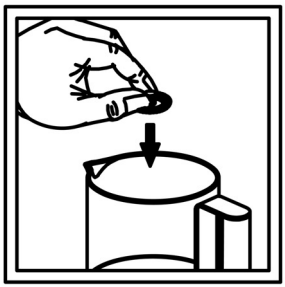


fig. 8

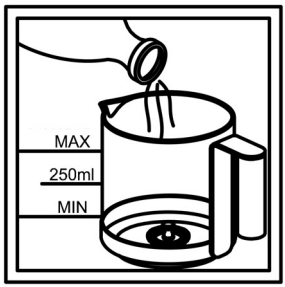


fig. 9

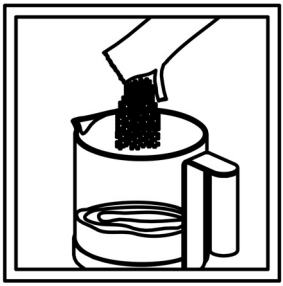


fig. 10

fig. 11

fig. 12

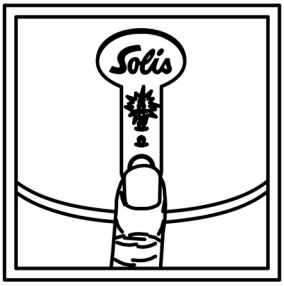


fig. 13

- Lift the lid off the glass jug (fig. 7).
- Place either of the blender elements on the pin in the glass jug (fig. 8).
- Fill the glass jug with cold milk. Look for the MIN and MAX markings (fig. 9).
- Sprinkle a maximum of 20 g chocolate or cocoa powder into the glass jug (fig. 10).

- Place the lid back on the glass jug (fig. 11).
- Place the glass jug on the heater plate of the appliance base using the handle. Plug the power plug into a suitable wall outlet (fig. 12).
- Touch the sensor button repeatedly until the right symbol lights up in the display:

  Stirring and heating (fig. 13)
- The magnet motor will drive the blender element in the glass jug, the heater plate and the glass jug will heat up additionally.
- After approx. 300 to 420 seconds, the appliance will stop automatically and the function symbol will go out. The glass jug now contains delicious hot chocolate you can pour from the jug into a cup. Before doing that, remove the lid from the jug.
- If you wish to switch the appliance off before the automatic stop, simply touch the function button another time.

FINISH FROTHING MILK / MAKING CHOCOLATE

- After making frothed milk, hot milk or hot chocolate, always pull the plug and let the appliance cool down.
- We recommend cleaning the accessories and the motor base right after they have cooled down to prevent milk and chocolate residues from drying up.
- If you wish to use the appliance again, you have to let it cool down completely before.

▲ CLEANING AND CARE

- Always pull the plug and let the appliance cool down before cleaning. Caution: The heater plate and the glass jug are hot after use!
- Remove the blender element from the cool glass jug and rinse it carefully under running water (fig. 14).
- After that, you should hand-wash the jug and the lid in warm water with some mild detergent and a soft sponge or cloth, then re-rinse and carefully dry it (fig. 15). You can clean the jug (not the lid, the blender elements and under no circumstances the motor base) in the top drawer of the dish washer. Over time, this might lead to signs of wear on the material and the print.
- Never use aggressive or abrasive detergents or solutions or any other hard resp. scratching objects to clean parts of the appliance. They might damage the surface.
- Clean the motor base and the heater plate only with a wet cloth. Never submerge the motor base with the power plug and cord in liquid or hold it under running water (fig. 16 and 17).
- Store the spare blender elements in the bottom of the motor base resp. place one blender element back in the glass jug. Like that, they are always at hand (fig. 18).

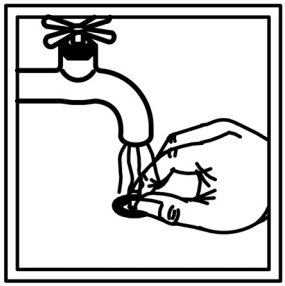


fig. 14

fig. 15

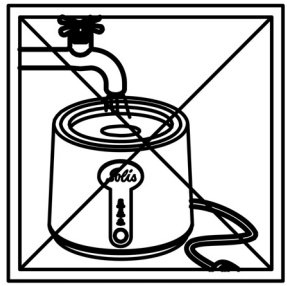


fig. 16

fig. 17

fig. 18

▲ TROUBLESHOOTING

PROBLEM: When pressing the function button, the appliance does not switch on, no symbol lights up and the appliance does not work.

- Check if the power plug is correctly plugged in and if the socket is supplied with power.
- Check if the power cord and plug are damaged. Should this be the case, bring the appliance to Solis or a service center authorized by Solis to have your power cord replaced.
- Check if the glass jug is correctly positioned.

PROBLEM: The milk does not froth.

- Check if the milk is fat-reduced (1,5% fat) and cold.
- Check if the foam blender element is correctly placed in the jug and ensure that you have used the toothed foam blender.
- When adding chocolate / cocoa powder, the milk will only froth a little bit if at all.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	F280UA, type 869
Product description	Milk frother
Voltage/frequency	230-240V~ / 50 Hz
Output	600-650 Watt
Dimensions (H x Ø)	approx. 21,5 x 19,0 cm (incl. handle)
Capacity	150 – 350 ml of cold milk
Weight	approx. 1,20 kg

Technical changes reserved.

▲ DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Directions for proper disposal of the product according to EU directive 2002/96/EU

Please dispose of this appliance like a cooling device. At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Solis of Switzerland Ltd
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRITEN

Leest u alstublieft voor het gebruik voor uw Solis Cremalatte deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden u aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Voor uw eigen veiligheid, dient u bij het gebruik van elektrische apparatuur de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch de motorbasis noch het netsnoer en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht de motorbasis of het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Bedien het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten en kom dan ook niet aan de stekker.
3. Controleer voor gebruik of de aangegeven spanning op het apparaat overeenkomt met uw netspanning.
4. Het apparaat moet tijdens het gebruik om een vlakke, stabiele en droge ondergrond staan, zoals een tafel of werkoppervlak. Tijdens gebruik kan het apparaat vibreren of heen en weer bewegen. Daarom mag de melkopschuimer nooit op de rand van een tafel gebruikt worden. Het apparaat is niet geschikt om buiten te gebruiken.
5. Laat het snoer niet over de tafelranden hangen om te voorkomen dat het apparaat er vanaf getrokken wordt. Zorg ervoor dat het snoer niet met hete oppervlakten, zoals kachels of radiatoren of met het apparaat zelf in aanraking kan komen. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u de stekker in het stopcontact doet.
6. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven of andere warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of warm oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparaten.
7. Til het apparaat niet aan het snoer op en trek niet aan het snoer. Plaats niets op het snoer.
8. Wij raden het af om met dit apparaat met een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
9. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt, het onbeheerd achterlaat of als deze schoongemaakt moet worden. We raden het

gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.

10. Voer geen wijzigen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.
11. Laat de melkopschuimer tijdens gebruik nooit onbeheerd achter! Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt. Neem deze niet weer in gebruik, totdat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.
13. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
14. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op valt.
15. Stop nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
16. Verplaats of schud het apparaat niet tijdens gebruik.
17. Gebruik de Solis Cremalatte alleen voor het opschuimen van melk of het roeren of verwarmen van melk of chocolademelk.
18. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik het aparaat nooit met een lege glazen kan of zonder glazen kan. Verkeerd gebruik kan tot letstel leiden.
19. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat leiden.
20. Het apparaat is alleen geschikt voor gebruik thuis en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet in voertuigen of op boten.
21. Controleer uw melkopschuimer voor ieder gebruik.
22. Om een stroomstoot te vermijden, dient u het apparaat niet meer te gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een van de door Solis erkende servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
23. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit of onwetende en onervaren personen, ook kinderen, mogen de melkopschuimer

niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Bovendien moeten zij precies begrijpen welke gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan en hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt kan worden. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag alleen onder toezicht door kinderen worden uitgevoerd. Het apparaat mag in geen geval door kinderen onder de 8 worden gereinigd of gebruikt.

24. Bewaar het apparaat en het snoer altijd uit de reikwijdte van kinderen.

25. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken, tenzij ze door een volwassene die voor hun veiligheid verantwoordelijk worden begeleid.

26. Kinderen mogen niet met de melkopschuimer spelen. Houd het verpakkingsmateriaal incl. de plastic zakken uit de buurt van kinderen. Verstikkingsgevaar!

27. Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van kinderen – de melk en de melkkan en ook de hitteplaat worden zeer heet! Raak daarom tijdens en kort na gebruik zowel de hitteplaat als de glazen kan en de bodem niet aan. Houd de kan alleen vast aan de handgreep!

28. Het apparaat beschikt over een beveiligingssysteem: De melkopschuimer werkt alleen als de glazen kan op de juiste mannier op de hitteplaat wordt geplaatst. Het roerwerk moet op de pin in de kan zitten.

29. Gebruik nooit een tijdschakelaar of afstandsbediening om het apparaat aan te zetten.

30. Gebruik bij dit apparaat uitsluitend de meegeleverde glazen kan met deksel en ook alleen het meegeleverde roerwerk. Het gebruik van verkeerde accessoires kan leiden tot stroomstoten, brand- of persoonlijk letsel en het apparaat zelf beschadigen!

31. Zet het apparaat altijd eerst uit met de ON|OFF knop, voordat u deze verplaatst, uit elkaar haalt, in elkaar zet of gaat schoonmaken. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het roerwerk volledig tot stilstand is gekomen. Haal de stekker ook uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

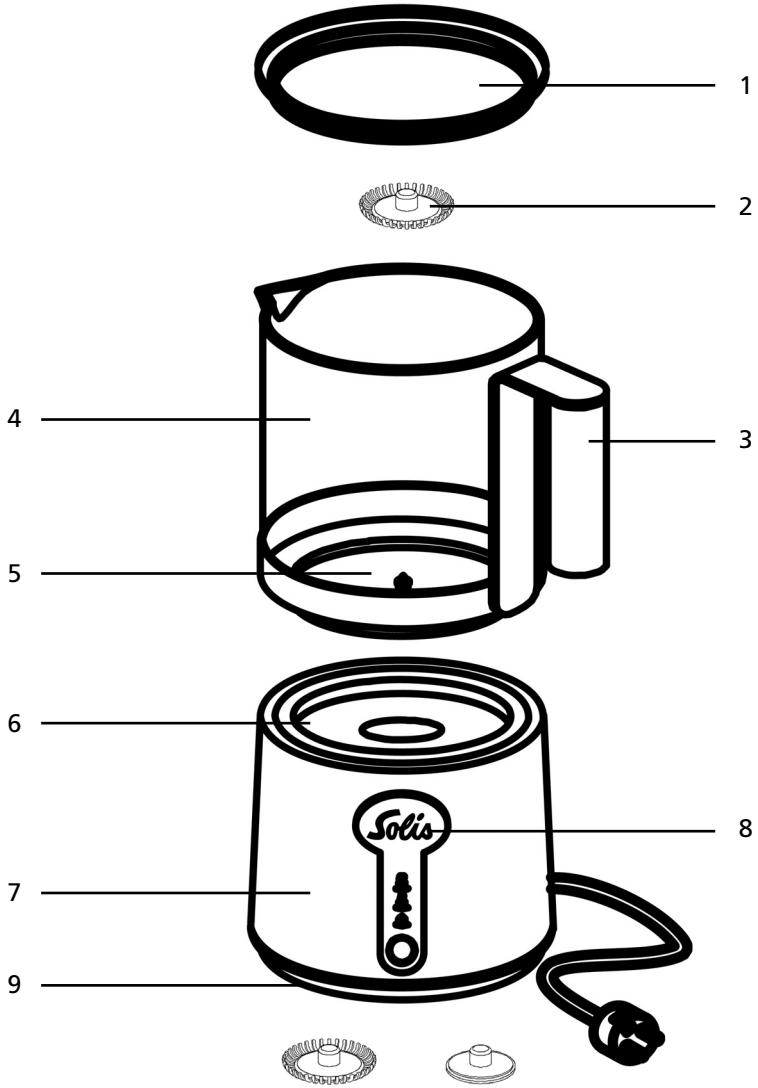
32. Laaat het apparaat voor een volgend gebruik altijd eerst afkoelen.

33. Wees tijdens het melkopschuimen altijd voorzichting – breng vingers, handen, haren, kleding, sieraden en keukengerei nooit in de buurt van het roerwerk. Gebruik geen voorwerpen in de glazen kan tijdens het gebruik.

34. Houd de deksel tijdens gebruik altijd gesloten. Het apparaat loopt na het uitschakelen nog kort door – open de deksel hierom dus pas als alles tot stilstand is gekomen!

35. De glazen kan mag niet op een normale hitteplaat gebruikt worden.
36. Alleen de meegeleverde glazen kan mag op de hitteplaat worden geplaatst. Zet hier nooit andere kannen, potten of pannen op.
37. Haal na ieder gebruik de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat goed uitgeschakeld.
38. Let op: De kan is gemaakt van glas. Mocht het glas breken, let dan op en zorg dat u zich niet bezeerd. In geen geval de kan opnieuw gebruiken!
39. Houd het apparaat schoon. Zet het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u gaat reinigen of het apparaat opbergt. Kijk hiervoor in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud" in deze gebruiksaanwijzing.
40. Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers zoals etiketten en maak de glazen kan, het roerwerk en de deksel schoon met warm spoelwater en een zachte doek. Kijk hiervoor in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud" op bladzijde 69 in deze gebruiksaanwijzing.

▲ PRODUCTBESCHRIJVING



Roerwerk met tandwiel
Voor het opschuimen van melk

Roerwerk zonder tandwiel
Voor het roeren van melk

1 Deksel

2 Roerwerk
Met tandwiel voor het opschuimen van melk

3 Handgreep van de glazen kan

4 Glazen kan
Met vulhoogte aanduiding (MIN- en MAX-markering)

5 Bodem van de kan
Met plaatsingspin voor het roerwerk

6 Hitteplaat
Met veiligheidsschakelaar en temperatuursvoeler

7 Motorbasis

8 Bedieningspaneel
Met display en drukgevoelige functiekeuzeknoppen

9 In de bodem van het apparaat:
Roerwerkonderdeel zonder tandwiel en roerwerkonderdeel met tandwiel

DE KEUZEINSTELLINGEN VAN UW SOLIS CREMALATTE

voor de bereiding van warme chocolademelk
(verwarming tot ca. 70°C)

voor de verwarming en het opschuimen van melk
(verwarming tot ca. 60°C)

voor het opschuimen van melk of het roeren van melk met cacaopoeder zonder verwarming
(koud)

U KUNT 5 BEREIDINGSMETHODES KIEZEN

Bereiding	Onderdeel	Keuzeinstelling
Warm melkschuim	Roerwerk met tandwiel	
Koud melkschuim	Roerwerk met tandwiel	
Melk verwarmen zonder schuimen	Roerwerk zonder tandwiel	
Warme chocolademelk zonder op te schuimen	Roerwerk met/zonder tandwiel	
Koude chocolademelk zonder op te schuimen	Roerwerk met/zonder tandwiel	

DE VULHOOGTE AANDUIDING OP DE GLAZEN KAN

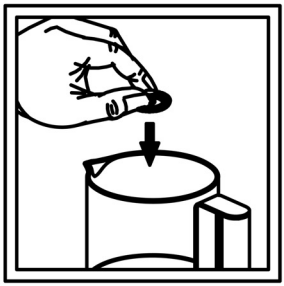
- 350 ml (MAX) — maximale vulhoeveelheid, waarbij de melk in de kan bij het opschuimen niet overloopt
- 250 ml
- 150 ml (MIN) (De vloeistofspiege gelijk met de bovenrand van de metalen bodem) — minimale vulhoeveelheid, de minimale hoeveelheid melk die gebruikt moet worden, zodat het melkopschuimen goed functioneert

▲ INGEBRUIKSNAME

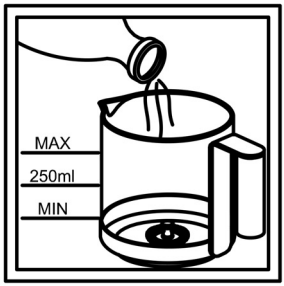
- Zet de motorbasis op een droog, effen werkoppervlak buiten de reikwijdte van kinderen en in de buurt van een stopcontact.
- Als het apparaat al een keer gebruikt is en daardoor nog heet zijn, laat deze dan eerst afkoelen.
- Controleer of de hitteplaat en de onderzijde van de kan schoon en droog zijn.

■ DE BEREIDING VAN MELKSCHUIM, KOUD OF WARM

afb. 1

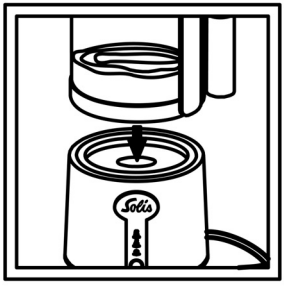


afb. 2

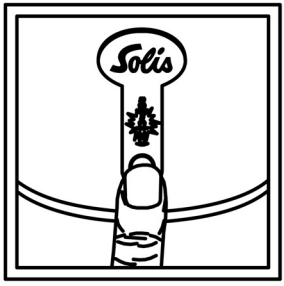


afb. 3

afb. 4



afb. 5



afb. 6

- Haal de deksel van de glazen kan af (afb. 1).
- Plaats het roerwerk met het tandwiel op de pin in de glazen kan (afb. 2).
- Vul de glazen kan met koude melk. Let hierbij op de MIN- en MAX-markering. Als u te veel melk in de kan doet – meer dan 350 ml – dan kan de melk tijdens het opschuimen door het toenemen van het volume uit de kan lopen (afb. 3).
- Plaats de deksel weer op de glazen kan (afb. 4).

- Plaats de glazen kan, met behulp van de handgreep, op de hitteplaat op de basis van het apparaat. Doe de stekker in een juist stopcontact (afb. 5).
- Raak de tiptoets net zo vaak aan, totdat het juiste symbool op de display oplicht (afb. 6):

  Opschuimen zonder verhitting

  Opschuimen met verhitting
- Het roerwerk wordt door de magneetaandrijving binnenin de glazen kan aangedreven. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt ook de hitteplaat en de glazen kan verhit.
- Na ongeveer 90 tot 360 seconden stopt het apparaat automatisch en het symbool bij de gekozen instelling dooft. De melk is opgeschuimd en kan op uw espresso/koffie worden gegoten of met een lepel worden aangebracht. Haal hiervoor eerst de deksel eraf.
- Als u het apparaat al voor de automatische stop willen uitschakelen, druk dan simpelweg nog een keer op de keuzeknop.

Tip:

- Laat het melkschuim wat rusten, zodat deze vast wordt en zich stabiliseert.
- Gebruik een lepel om het melkschuim op de espresso aan te brengen. Hiermee zorgt u dat deze compact blijft.
- Giet de overgebleven melk dat niet opgeschuimd is in uw koffie, afhankelijk van de koffiespecialiteit die u wilt bereiden:

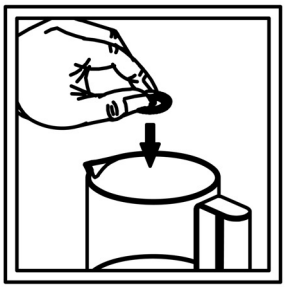
  Cappuccino bestaat uit één derde warme espresso, één derde hete melk en één derde melkschuim.

  Latte Macchiato bestaat uit een espresso, weinig hete melk en veel melkschuim.

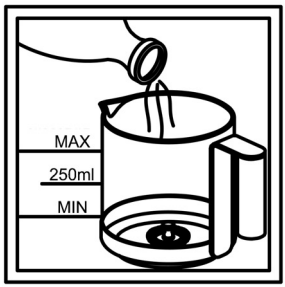
  Caffè Latte bestaat uit een dubbele espresso in een grote kop die voor de rest met hete melk wordt gevuld. Slechts weinig of helemaal geen melkschuim erop aanbrengen met een lepel.
- U krijgt het melkschuim als u koude, vetarme melk (met een vetgehalte van 1,5%) gebruikt.
- Koud melkschuim is zeer geschikt voor een koude koffie verkeerd of Cappuccino Freddo en is zeer verfrissend op een warme dag. Voor een koud melkschuim ook gedurende 3 minuten het roerwerk met tandwiel gebruiken en de instelling .

DE BEREIDING VAN WARME CHOCOLADEMELK

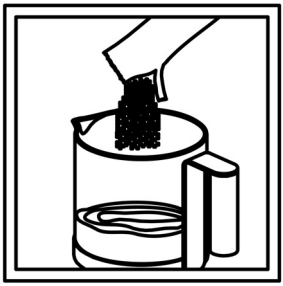
afb. 7



afb. 8



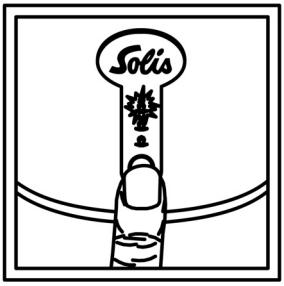
afb. 9



afb. 10

afb. 11

afb. 12



afb. 13

- Haal de deksel van de glazen kan af (afb. 7).
- Plaats een roerwerk (met of zonder tandwiel) op de pin in de glazen kan (afb. 8).
- Vul de glazen kan met koude melk. Let hierbij op de MIN- en MAX-markering (afb. 9).
- Voeg max. 20 g cacao- of chocoladepoeder aan de glazen kan toe (afb. 10).

- Plaats de deksel weer op de glazen kan (afb. 11).
- Plaats de glazen kan, met behulp van de handgreep, op de hitteplaat op de basis van het apparaat. Doe de stekker in een juist stopcontact (afb. 12).
- Raak de tiptoets net zo vaak aan, totdat het juiste symbool op de display oplicht:

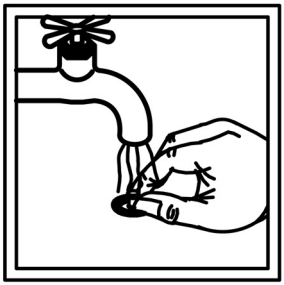
  Roeren met verhitting (afb. 13)
- Het roerwerk wordt door de magneetaandrijving binnenin de glazen kan aangedreven, ook de hitteplaat en de glazen wordt verhit.
- Na ongeveer 300 tot 420 seconden stopt het apparaat automatisch en het symbool bij de gekozen instelling dooft. In de kan bevindt zich nu een heerlijke chocolademelk die u vanuit de kan in een mok kunt schenken. Haal hiervoor eerst de deksel van de kan af.
- Als u het apparaat al voor de automatische stop willen uitschakelen, druk dan simpelweg nog een keer op de keuzeknop.

HET MELKOPSCHUIMEN / DE BEREIDING VAN CHOCOLADEMELK BEËINDIGEN

- Na de bereiding van het melkschuim of warme chocolademelk altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Wij raden aan om de bijbehorende onderdelen en de motorbasis direct na het afkoelen schoon te maken, zodat de melk of chocolademelkresten niet aankoeken.
- Als u het apparaat nogmaals wilt gebruiken, laat deze dan eerst goed afkoelen!

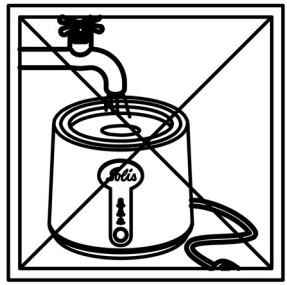
▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen. Let op: de hitteplaat en de glazen kan zijn na gebruik heet!
- Haal het roerwerkonderdeel uit de afgekoelde glazen kan en spoel deze voorzichtig schoon onder stromend water (afb. 14).
- Daarna moeten de kan met deksel met de hand in wat warm water met een beetje mild afwasmiddel en een zachte spons of doek schoon gemaakt worden. Daarna goed afspoelen en aansluitend goed afdrogen (afb. 15). U kunt de kan (maar niet de deksel, het roerwerk of de motorbasis) ook reinigen in het bovenste vak van de vaatwasser. Hierdoor kan er wel in de loop van de tijd gebruikerssporen ontstaan aan het materiaal en de bedrukking.
- Gebruik nooit aggressieve of schurende reinigings- of schoonmaakmiddelen, of andere harde of kressende of scherpe voorwerken om de glazen delen te reinigen, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.
- Reinig de motorbasis met hitteplaat alleen met een vochtige doek. De motorbasis met stekker en netsnoer mogen nooit in vloeistof worden ondergedompeld of onder stromend water worden gehouden (afb. 16 en 17).
- Berg de roerwerkonderdelen op in de bodem van de motorbasis. U kunt ook een van de roerwerken weer in de glazen kan plaatsen. Zo is hij direct weer klaar voor gebruik (afb. 18).



afb. 14

afb. 15



afb. 16

afb. 17

afb. 18

▲ PROBLEEMOPLOSSINGEN

PROBLEEM: Het apparaat gaat niet aan als u de keuzeknop aanraakt. Er gaat geen symbool branden en het apparaat werkt niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact van stroom is voorzien.
- Controleer of het netsnoer of de stekker beschadigd zijn. Mocht dit het geval zijn, breng het apparaat dan naar Solis of een door Solis erkend servicepunt, zodat het netsnoer omgeruild kan worden.
- Controleer of de glazen kan op de juiste manier geplaatst is.

PROBLEEM: De melk schuimt niet op.

- Controleer of de melk vetarm (met een vetgehalte van 1,5%) en koud is.
- Controleer of het roerwerk op de juiste manier in de kan is geplaatst en of u het roerwerk met tandwiel gebruikt heeft.
- Als u chocolade- of cacaopoeder toevoegt, dan is er over het algemeen maar weinig opbouw van melkschuim mogelijk.

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer	F280UA, type 869
Productomschrijving	Melkopschuimer
Spanning/Frequentie	230-240V~ / 50 Hz
Vermogen	600-650 Watt
Afmetingen (H x Ø)	ca. 21,5 x 19,0 cm (incl. handgreep)
Capaciteit	150 – 350 ml koude melk
Gewicht	ca. 1,20 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

▲ VERWIJDERING

EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Dit apparaat als koelapparaat verwijderen. Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te lossen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

Solis of Switzerland AG
Solis-House • Glattbrugg-Zürich, Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com